We Lwowie
Dnia 13go Sierpnia
1830.

Ner. 24.

GAZETA OGRODNICZA.

Z ostatnim Sierpnia b. r. kończy się prenumerata półroczna na gazetę ogrodniczą. Szanowni Prenumeratorowie, którzyby to pismo i na drugie półrocze zamówić chcieli, raczą przypadającą należytość 4 ZłR. w M. K. w najbliższych C. K. Urzędach pocztowych przed końcem tego miesiąca złożyć. — W prospekcie tego pisma r. z. i w piérwszym numerze onegoż, wydawca wyłożył zamiar i powody téj gazety i zachęcony swiatłemi radami przyjaciół, poświęcił pracę dobru powszechnemu, lecz nie mógł pomyślić, aby dla braku Prenumeratorów do kosztów druku ze swojéj kieszeni miał dokładać. Być może, że pismo to nie zaspakaja całkiem żądania szanownéj Publiczności, ale, o ile ośmiela się tuszyć, nie jest bez korzyści, które przy środkach zamożniéjszych powiększyćby się musiały. Że wszelki początek doznaje trudności, nic nadto pewniéjszego, lecz tam, gdzie współobywalele swojéj nie odmawiają pomocy, wszelkie trudności z pożytkiem publicznym zostają pokonane. W téj to nadziei postanowił jeszcze w następném połroczu wydawać gazetę ogrodniczą; a jeżeli już koniecznie będzie musiał ponieść stratę, to przynajmniej w tém wewnętrznem przeświadczeniu, że się chciał do ogólnego dobra przyczynić i ocalić sławę ziomków: iż pismo to, niemając wsparcia w samym początku zjawienia się swojego, upaść musiało.

. . . , przez ciągłą pracę, przemyśł natężony,
Użyznił swoje pola i podwoił plony.
Nowe łąki postwarzał, to piaski bagniste
Okryła dzięcielina i ziele trójliste.
To kwiatów zgęszczał wieńce i odświeżał farby,
To nowemi Pomonę ubogacał skarby.

Ziemiaństwo Delila, pieśń druga.

Sadownictwo.

Agrest.

Na każdym grόncie będzie agrest, lecz im pulchniéjsza i tłuściéjsza ziemia, tém obficiéj rodzi i lepiéj się krzewi.

Natura dała go miejscom, gdzie wino nie rośnie. Należałoby go i u nas bardzo rozmnażać; lecz nieszczęśliwy gust ogrodów angielskich, wyparował go z miejsc gdzie za pradziadów rósł i mnożył się, daléj w kąty. Tam nie mając starannéj koło siebie ręki, niszczał i sechł, w wielu miejscach i krzaka go niema.

Anglicy doprowadzili agrest przez sztukę do kilkuset gatunków. W Anglii są agresty wielkości wiszni łutowéj, białe, żółte, zielone i karmazynowe. Sławny jest krzak agrestu w Anglii w Dulfred, który już liczy lat czterdzieści sześć i korcami rodzi owoc.

Dla tego zaś go tak obficie mnożą, że robią z niego wino wyborne, którem się bardzo szczycą utrzymując, że wino stare agrestowe w dobroci innym najprzedniéjszym zagranicznym winom bynajmniéj nie ustępuje.

U nas sok agrestowy zastępuje zupełnie cytryny, gdybyśmy jeszcze i wino robili z niego, ten krzew bardzo byłby ważnym dla nas. Tem bardziéj zaś go rozmnażać należy, że mało potrzebuje koło siebie starania, że jego kwiat jest bardzo dla pszczół pożyteczny, że może służyć do tego w opolu zamiast płotu żywego.

Agrest bardzo się łatwo rozmnaża: z patyczków uciętych, z przegiętych gałązek i z rozebranych korzeni. Najlepiéj go wyprowadzać z nasienia, które się na zimę sieje, bo tym sposobem, różneby się pokazały odmiany.

)(

Porzéczki.

Porzéczki lubią lekki grónt, lepiéj lubią przebywać w cieniach i zaroślach, na zimno są wytrwałe, w każdéj części posiadają własność puszczania korzonków, dla tego utkwione przed zimą gałązki, przyjmują się i ten najśnadniéjszy sposób rozmnażania ich.

Aby lepiéj rodziły, potrzeba im pozwolić rość swobodnie krzakiem, na wiosnę z suchych chędożyć gałązek i młode gałązki do siedmiu calów przykracać. Wino porzéczkowe wyborne; soki dodają ochłody tak w gorączkach jak i na upałach będącym. Opatrzność bowiem w tych miesiącach, kiedy słońce poziomo spuszczając promienie i humory nasze mocno porusza, dało nam w téj porze soczyste i kwaskowate owoce; porzéczki, wisznie, maliny nie innym celem, tylkoby krew ochłodzić. Porzéczki są białe i cieliste.

Maliny.

Rosną dziko po lasach i zaroślach, a osobliwie w ziemi nieco wilgotnéj i w cieniu; z wypustków korzeniowych daleko się rozchodzą. W ogrodach rozmnażają się przez rozsadzenie. To jest szczególny frukt, którego się najprędzéj doczekać można. Już w drugim roku rodzą, ale za to i prędko giną. Malina po wiérzchu ziemi rozpuszcza korzenie i trawi ją mocno. W kilka lat wyjałowi grónt na którym stoi, a wtedy albo ją przesadzić w insze miejsce albo ziemię nawozem poprawić. W Marcu przykracać gałązki, które rodziły, a z rocznych latorości ośmnaście tylko pączków zostawić; mocniéjszych latorośli nie tykać. Co roku na wiosnę trzeba ziemię koło nich poruszać, inaczéj, co raz mniéjsze będą wydawać owoce i w końcu zdziczeją.

Maliny są czerwone i żółte; obadwa gatunki jednakowo się pielęgnują. Są znowu maliny ananasowe nazwane, różnią się tylko od pierwszych wielkością owocu bardzo znacznie, zaś smak jest taki jak i tamtych.

Malina pachniąca, rodem z Kanady i Ameryki północnéj, różni się od pierwszych szeroką spłaszczoną jagodą jak maliny, w smaku nie dobra, pożywać ją, ma być zdrowiu szkodliwa. Na zimno także wytrwała i z łatwością się rozmnaża. Trudno nad nią piękniéjszego do kląbów znaleźć krzewu.

Nader nam smakują soki malinowe, lecz smaczniéjszemi musiały być naszym praszczurom owe stare malinniaki, których i śladu niema wteraźniéjszych piwnicach. Jakkolwiek winaby tanie były, przecież rozumiem, tańsza zawsze beczka maliniaku, o którym gdyby się pamiętało, możnaby mieć zawsze stary na stary. Anglik pije swoje piwo, nawet toasty nim spełnia; warto go w tym naśladować. Zaś gdy nasi praszczury tak długo żyli, stąd oczywista, że trunki krajowe nieukracały im życia i namby nie powinny ukracać, a kto wié, może w naszéj strefie są i dla zdrowia potrzebne.

Berberys.

Berberys przybył z Arabii do Europy; rośnie na każdym gróncie, rozmnaża się z nasienia, ale lepiéj go mnożyć z rozebranych korzeni; im na lepszym stoi gróncie, tém się szerzey krzewi. Jego owoc ma w sobie kwas cytrynowy i jabłkowy. Korzenie i kora mają wiele goryczy, więc zastąpić mogą kwassyją. Tę gorycz można z nich wyciągnąć przez wodę i spirytus; jest przyjemną. Korzeniem można wódkę żółto farbować. Także przydaje się do farbowania skór na żółto i w tym względzie przechodzi kurkumę. Liści młodych używają w Holandii na sałatę i gotują je z sztuką mięsa. Sok z jagod berberysowych wyciągniony i odgotowany z hałunem, wydaje wysoko czerwoną farbę.

Zaś dla pięknych liści jagód pasowych i swego kształtu, miłośnikom do kląbów, zaś gospodarzom z głogiem pospół mieszany, do żywych płotów bardzo przydatny.

Berberys bez ziarnek, odmiana poprzedniczego, do konfitur nader przydatny, oszczędza bowiem wielkiéj mitręgi cukiernikom.

Berberys kanadyjski różni się fruktem, który czarno-fijoletowy, lecz rzadszy i drobniéjszy wydaje. Jest także berberys z białym, jest i z fijoletowym owocem.

Dereń.

W okolicach Dniestru rośnie dziko, ale i nędznie na szpadzistościach brzegów dniestrowych; lecz w dobréj ziemi utrzymywany jest dość wysokim. Jagoda zawiązuje się na nim w kształtcie oliwka, lśni się przy dojrzywaniu, a wtedy jest pasowego lub żółtego koloru. Im więcéj dojrzewa, tém jest miększy, tém przyjemniéjszy ma zapach i smak słodko kwaskowaty.

Owoc jego odgotowany i nasolony, tak doskonale zastępuje oliwki, żebyśmy się bez nich zupełnie obejść mogli, dodając do téj marynaty czombru i bobkowych liści.

Lecz najużyteczniéj obraca się na dereniaki, które długo utrzymywane, mają smak win przewybornych i tak są do nich podobnemi, że i najdoskonalszy znawca wina, nie jest w stanie rozeznać ich. Jak się te wina robią, nie omieszkamy w ciągu tego pisma domieścić.

Ziarnka dereniowe schodzą drugiego dopiéro roku i to mało z nich. Możeteż i to odstrzęczyło od rozmnażenia go. Wyżéj podaliśmy

nie zawodny sposób, jak począć, aby wszystkie zeszły. Z kwiatu, pszczoły obfity biorą pożytek.

Już to samo, że go za wino możemy dać na stół, powinnoby zachęcić do rozkrzewienia go.

Z drzewa jest wiele użytków, oś dereniowa równa się żelaznéj w mocy.

Niesplik jadalny.

Przez oczkowanie traci kolce i owoc ma większy do głogu nader podobny. Niesplik rośnie w kształcie nieforemnym. Owoc ma duży, mięsisty, gruszkowaty i siwo żółtawy, dojrzewa w Październiku i wraz z liściem opada. Aby był do jedzenia zdatnym, potrzeba aby się uleżał. Dobre z niego robią konfitury. Pożywany z pomiarkowaniem uśmierza biegunkę. Nasienie twardą skorupą okryte dopiéro trzeciego roku schodzi. W Niemczech mnożą go obficie i w nim smakują, u nas rzadko się gdzie znajduje. Około Grudnia jest do jedzenia zdatny. To drzewko najlepiéj się w ceniu udaje, tam nawet gdzieby inne nędzniały. Szczepi się na głogu i albo się przy trelażach trzyma lub puszcza wysoko. Gałązek jego strzyc nie można bo na ich końcach zawiązuje się owoc. Gałązki i liście bardzo przydatne do garbowania skór. Do nas z Włoch sprowadzają ten owoc pod nazwiskiem: *Nazarole.*

Niesplików jest dużo gatunków: kanadyjski ten rodzi jagody drobne granatowe, po dwie razem; krzak gorejący *Mespillus pyracontha*, mający jaskrawy frukt kolorowy, korę ma wiszniową gładką, kolcami najeżoną. Niesplik amerykański z czerwonym owocem, jest także takiż i z czarnym, bardzo łatwy do rozmnażenia. Niesplik kanadyjski ma piękne czerwone jagody; te wszystkie niespliki, służą do ubrania kląbów, które prześlicznie zdobią, ale nie są jadalne.

Winograd.

Są ślady, że w kraju naszym były niegdyś winnice. W erekcyi Metropolii ruskiéj lwowskiéj jest wyznaczona, jakaś ilość win z wzgórków lwowskich co rocznie dawać się mających. Wodzicki pisze także, że dwie kanonije krakowskie miały swoje wyposażenie z winnic. Winnica Wawrzeńczyka, przez Biskupa krakowskiego Załuskiego założona, do roku 811 po kilka beczek średniego wina dostarczała. W Zaleszczyckim cyrkule jest wieś nazwana Winograd; w tym i w Tarnopolskim podybujemy nie raz miejsca pojedyncze, nazwane winograd, to daje pochop do mniemania, że na nich kiedyś rosły wina, równie jak w nazwanych miejscach zwierzyńcami, były niegdyś zwierzęta utrzymywane, co starzy bardo ludzie, którzy je widzieli, potwierdzają.

Jakkolwiek bądź, wszystkie gatunki win u nas dochodzić nie mogą. Te są smakowitsze których mieć pod gołem niebem nie możemy. Więc o dwojakiéj uprawie wina mówić wypada, o sztucznéj i o naturalnéj.

Najlepszéj sposób krzewienia najszlachetniéjszych gatunków win w szklarni.

Sposób, który opiszemy jest najnowszy, przez Daniela Tudel podany, ten zaczyna od przygotowania ziemi:

Na dwa lata przed wsadzeniem winogradu, przygotowuje pod niego ziemię następującym sposobem:

Bierze żyzną nieco piasczystą ziemię, szuter z murów dobrze potłuczony i przesiany, starą korę garbarską, ziemię z liści przegniłych i stary bardzo tłusty gnój, który był w inspektach. Te materyjały, zebrane w zimię, leżą u niego przez całe lato na osobnych kupach i pilnie je przewraca. W jesieni miésza je tym sposobem: Bierze pół gliny, czwartą część gnoju, czwartą szutru z wapna, takąż ziemi z liści i kory. Tę mieszaninę, jeżli pozwala pora, przewraca ale nie przesiewa. Dla tego zaś mało bierze gnoju, bo wiele gnoju szkodzi wzrostowi winnéj macicy, zaś kora garbarska sprawia, że w niéj korzeń najlepiéj się zawiązuje i rozkrzewia.

W Marcu wybiera grzędę przed cieplarnią na trzy stopy głęboką, ten dół ową zmieszaną ziemią aż pod samę szklarnię napełnia, zostawuje jéj dwa miesiące czasu, by się usiadła, poczém sadzi winograd.

Zaś winograd sadzić się mający tak usposabia: Pierwszego roku wyprowadził go z jednego oczka, resztę ich w krzaku odciąwszy. Latem pielęgnował go zwykłym sposobem, na zimę przed mrozami osłonił, potém w Marcu aż do jednego oczka znowu przyciął, wsadził do ananasarni, aby otrzymać młode porostki téj długości, iżby ich z grzędy do cieplarni przeciągnąć można. Gdy gałązki na dwie stopy wypędziły, przeniosł je do szklarni, gdzie podług Farenhaita było sześćdziesiąt stopni ciepła. Tam tak długo ich utrzymywał, póki do czterech stóp nie wyrosły i nie zahartowały się, aby na wolne powietrze mogły być przesadzonemi.

Wcześnie w Maju gdy owe grzędy podniesionemi zostały do wysokości dziur, któremi gałęzie do szklarni winogrodowéj przeciągnionemi być miały, tak iżby żadna część pnia na wolne powietrze nie została wystawiona, otworzył dziury szklarni, które przez cały tydzień były zamknięte, aby wszystkie złe własności owéj mieszaniny ziem, w które winograd miał być wsadzony, wyszły. Flance już 10go Maja posadził, mówi jednak, iż

to sadzenie do 10go Czerwca przeciągnąć można. W każdą z tych dziur wsypał miarę kory garbarskiéj z ananasarni; w niéj musiały korzenie winnéj macicy rozkrzewiać się, z któremi następującym postąpił sposobem: Najprzód na półtrzeciéj stopy od dołu poucinał przy krzaku liście, zostawując na cal każdego. Poczém przeciągnął winograd przez dziurę do szklarni, strzegąc się, by go nie okaleczyć. Potém dobył winograd z wazonu i pokładł krzaki w odległości dwóch stóp przed frontem domu na ziemi, tak pień leżał poziomo o pół stopy pod powierzchną grzędy. Nim pień przykrył ziemią, podciął pod każdem oczkiem, jak się robi przy ablegierowaniu goździków na trzy części cala, do trzeciéj części grubości drzewa. Potém tak obciętą macicę, na cztery cale starą korą garbarską przykrył, a resztujące dwa cale ziemią z grzędy. To podcinanie powinno się zrobić, gdy krzak leży, bo stojący mógłby się złamać.

Tego skutkiem jest, że każde oczko puszcza obfite korzenie. Prawda, że wrzost idzie tu oporem nim się korzenie zawiążą i umocnią, lecz gdy się korzenie uformowało i rozkrzewiło rośnie szybko nie do uwierzenia.

Pierwszego miesiąca po flancowaniu pali trochę w szklarni, którą zawsze przewietrza, nim się winna macica wkorzeniła, poczém co dzień więcéj przewietrza; tak postępując miał w półtora roku winograd 25 do 30 stóp długi.

Na grzędzie, gdzie winograd posadził, nic nie siał ani sadził, aby się grunt nie wyczerpywał. W zimię dawał na cal kory garbarskiéj, aby korzenie osłonić od zimna. U nas trzeba dawać kory garbarskiéj na stopę, gdyż mamy zimniéjsze strefy.

Winograd w gróncie sadzić.

Winagrad sadzi się, albo w gorący grónt kamienisty, lub w tłustą piasczystą ziemią, lub w glinkę tłustą z piaskiem zmieszaną. Te wszystkie ziemie podświeżają się gnojem bydlecym i z ziół przegniłych, który nie wprost pod krzaki, ale w wązki, między niemi ciągnione rówki, składa się i ziemią przykrywa.

Winograd sadzi się pod liniją, na pół trzeciéj stopy od siebie; w goręciéjszym gróncie mogą stać krzaki węziéj, aby cień gęsty liści, zasłaniał korzenie od wypalenia. Zaś w zimniéjszym, ma stać szerżéj aby promienie słońca lepiéj go obejmowały; przywiązuje się do palów.

W wielu ogrodach mają złe gatunki winogradu a za tem i owoc lichy. Te się najlepiéj poprawią przez szczepienie, które także i to sprawuje że obficiéj rodzą, szczepione wina nie tak się mrozu lękają i prędzéj dojrzewają. Szczepiony winograd, zwykle w drugim roku rodzi, gdy z nie szczepionego trzeba czekać sześć lat owocu. Szczepienie nie robi się w gałązkę ale w korzeń, w który rozerznięty, wkłada się zraz tak przycięty jak do szczepienia, rana się obwiązuje i zasmarowuje.

Francuzcy ogrodnicy około Bardo i nad Roną, do uszlachcenia winogradu używają bardzo prostego sposobu:

Odgrąbują ziemię przy pniu, gdzie się zaczynają grube korzenia, obcinają pień równo, za okrąglają jak się robi przy szczepieniu drzew, wtedy go rozkładają, wkładają zraz zarznięty, obsypują, nad ziemią zostawując dwa lub trzy oczka. Niczém nie obsmarowują naszczepione miejsca, wszak tam powietrze niema przystępu. Także nie uważają aby kora zraza stykała się z korą korzeni. Bergeron najsławniéjszy znawca pielęgnowania winogradu dowiódł, że te pnie najlepiéj się udają i największe grona rodzą, które w środku szczepiony.

Wiosna jest czasem do szczepienia winogradu, gdy jeszcze sok nie bardzo podstępuje i oczka się rozwijać zaczynają. W tym czasie bardzo się przyjmują gałązki i już na drugi miesiąc pokazuje się węzeł wielkości orzecha. Lepiéj jednak szczepić na odrostkach, bo takowe prędzej owoc rodzą. Nie trzeba brać na szczepienie gałązek z bardzo młodych krzaków, ani tych co stały w lepszéj ziemi jak krzak szczepione.

Ten rodzaj szczepienia, tę ma korzyść, że ów szczep prędko rodzi, oczka ziemią zasunięte także puszczają korzenie, że już w drugim roku szczep wysoko wypędził, bo dwojakim sposobem bierze pożywienie i z korzenia macierzystego i z korzonków, które sam sobie uformował.

Rozmnażanie winogradu przy domach.

Winograd bardzo przyozdabia ściany domu, lecz trzeba go tam sadzić gdzie woda nie kapie z dachu. Oprócz przyjemności, osłania dóm, daje ochłodę a jeźli winogrona nie dojdą w jesieni, na ocet się przynajmniéj przydadzą.

Zatamować płynienie soku z winogradu.

Obcinanie winogradu lub skaleczenie w nie stosownéj porze, sprawia to płynienie, co bardzo szkodzi winogradowi. Temu przypadkowi tym się zapobiega sposobem: Wziąć sera tartego i zmieszać na wpół z wapnem niegaszoném, kawałek téj massy wcisnąć w pory oderzniętego drzewa.

Aby zaś to złe nie wydarzało się, wcześnie obcinać winograd w jesieni, w pogodnych dniach zimowych lub jak najwcześniéj na wiosnę. Zapewniają znający się, że w jesieni obcinany wino-

grad, nie tyle się boi mrozów, co nie obcięty. Trzeba wiedzieć, ile go przyciąć należy, trzeba podgnojeniem dopomódz krzakowi, gdy widzimy, że znacznie osłabł.

Ogród gospodarski.

Aby bób ogrodowy miał więcéj strączków.

Gdy wszystkie kwiaty na łodydze już zakwitły, uszczypuje się wierzch, ale nie nazbyt daleko; lecz trzeba sadzić bób dawniéjszego zbioru na tę operacyją; w dwojnasób będzie z niego plon.

Jak Anglicy uprawiają ziemię pod cébule.

Anglicy i dwadzieścia lat sieją cébulę na jednem miejscu. Gdy grzędy czy zagony skopane i zawleczone, sieją cébulę i przyrzucają ją dobrze gnojem przegniłym. Poczém robią grzędy, ziemię z brozd wydobytą po grzędzie rozrzucają i gnój nią przykrywają. Tym sposobem uprawiona nader obficie rodzi.

Jak poznać nasiona ogrodowe, czy nie są stare.

Jesień, zima i wiosna są pory w któréj usposabiamy się w nasiona. Jeżli mamy wątpliwość o dobroci nabytego nasienia, wziąć w szmateczkę, odrachowaną ilość ziarn, włożyć w letnią wodę i tak zostawić na dobę, aby napęczniały, poczém tę szmatkę w wazonie w dobrą ziemię włożyć, postawić w ciepłéj izbie i pilnie podlewać. Tak zostawić wazon kilka dni, poczém otworzyć płatek i przekonać się, ile ziarnek kły puściło. Jeżli wszystkie puściły, przewyborne nasienie, jeżli połowa lub trzecia część, trzeba o tyle więcéj wysiać, aby nie miéć niedostatku warzyw.

Warzywom uformować korzenie.

Salerom, sałacie i wszystkim w górę sporo pędzącym włoszczyznom, uformuje się nowy korzeń, gdy je do pierwszego listka od dołu grubo ziemią obsypiemy.

Łatwy sposób mienia rannego grochu na otwartéj grzędzie.

Gdy się już kończą wszystkie suszone i marynowane warzywa, niejeden właściciel ogrodu, spogląda smutno na swój czarny i martwy jeszcze ogródek, a z porządliwością na ogród obok siebie majętnego sąsiada, gdzie się wszystko zielenieje. Cieplarnie dla niego są drogie, lecz z małym wydatkiem może miéć wcześnie przynajmniéj groch młody, a to tak: Porobić skrzynie drewniane, z których każda półtrzeciéj stopi długa, półtory szeroka i pół stopy głęboka być powinna, te w jesieni napełnić dobrze ziemią na pięć cali. Na początku Lutego posiać gatunek wczesnego grochu gęsto, jednak aby się ziarnka niedotykały, przykryć na cal ziemią i postawić przed oknem, w izbie umiarkowane ciepło mającéj. Okna powinni być na zachód, skrzynie tak mają być długie jak są okna szerokie.

W czternastu dniach zaczyna groch schodzić, obracając się ku światłu zwyczajem wszystkich plant, więc aby go wyprostować, co ośm dni obracać skrzynie i gdy łagodne powietrze okna otwierać. Gdy ziemia wyschnie, lekko ją skrapiać; do Marca urosną flance na cztery cale, będą wesołe i zdrowe. Wtedy przenieść skrzynię do ogrodu i na noc nakrywać. Po czternastu dniach przygotować grzędy, poprzesadzać i na noc otulać, ostrożnie trzeba sadzić, by nie obrazić korzenia, po trzy flance w jednę dziurkę. Sadząc, przyciąć korzenie główne; lecz w Maju groch się zupełnie rozkwitnie.

Wyprowadzanie kartofli w inspektach.

Ponieważ nie raz wyprowadzają kartofle pod szkłem za pomocą sztuki, co szczególnie w wielkich miastach jest bardzo zyskownym artykułem dla ogrodników, nie jednemu podoba się może wiedzić sposób takowy, ma go w poniższym wypisie:

Gatunki kartofli przeznaczone do wczesnego pędzenia o Bożem narodzeniu, zwykły kły puszczać; a zatém potrzeba owe pierwsze kiełki i korzonki zachować od uszkodzenia, jeżli z końcem Mają mamy się spodziewać dobrego plonu. Chcąc tego dopiąć z końcem Stycznia sadzić kartofle w wazonie, po jednéj, wsadzić wazon w ziemię i sieczką nakryć dla ochrony od mrozu. Tak pozostają póki się nie przygotuje na nich inspekt. Tym czasem korzonki w wazonie rozpościerają się a zarody dostają aż powierzchni, ponieważ w małéj rosną temperaturze, więc się nie wyczerpuje cała drażliwość. Gdy je w inspekt wsadzimy, bardzo szybko pędzą i w krótkim czasie zawiązują się jabłka. W każdym wazonie zostawić jedną łodygę, bo gdy ich więcéj idzie, drobniéjsze będą. Gdy kartofle w wazonach pielęgnuje się, ogrodnik tę ma korzyść, że rozbiwszy wazon, może odebrać największy nie nadwerężając tkaniny korzeni. Lecz to się rzadko wydarzy, ponieważ flanca gdy rozszerzenie jéj korzeni, przez ściany naczynia określone, prędko całe miejsce zapełnia i owocu w przyzwoitym porządku wydać nie może. Okna inspektowe potrzeba przez dzień zdejmować, skoro pora pozwala; w pierwszych dniach Maja wyjmują się wazony z inspektów, które do co innego użyć można. Ponieważ one w ostatnich czasach gdy

kartofle w nich stały, bardzo sucho były utrzymywane, więc jeszcze będą dość gorącemi, gdy się dobrze podlewać będą.

Poprawa w robieniu wina z owoców.

Wino z owoców bywa nie raz słabe, kwaśne, złego smaku i mętne. To wszystko jest skutkiem źle kierowanéj, nie w swoim czasie zaczętéj i skończonéj fermentacyi.

Słabe wino bywa, gdyśmy użyli wodnistych i nie dojrzałych owoców, nie dodali cukru, syropu z groń miodu lub innych słodyczy.

Kwas powstaje z kwaśnego owocu, gdy go wyciśniemy nim na drzewie doszedł i nim się na kupie uleżał. Także go robi kwas octowy, który powstaje czasem przed lub po burzeniu, w którym przypadku wino nie długo się utrzymuje.

Zły smak często pochodzi z natury użytego owocu lub też z stęchłego. Tego można nie dopuścić lub przynajmniéj zmniéjszyć, odłączając uszkodzony owoc i odłączając sok początkowo zwolna wyciśniony, od soku poźniéj wytłoczonego. Dobrzeby było w niektórych przypadkach dodać kości palonéj do moszczu, lecz przed zaczęciem fermentacyi odebrać je. Inni dopuszczają winowi z kościami fermentować, przez co nie tyle będzie szlamiste, bladszy miéć będzie kolor i będzie mocniéjsze. Zły smak można odpędzić przez korzenne istoty, przez kwiat bzowy, przez rozmaryn i przez goździki. Możnateż czasem przez przetaczanie, przez siarkowanie pozbyć się go.

Wino z owoców ma zawsze więcéj flegmy jak wino z groń i dopiéro w kilku leciach po kilkokrotném ściągnieniu ją traci. Jednakże można tę flegmistość początkową bardzo z mniéjszyć, jeżli przez dodanie drożdży żywsze a przez dodanie cukru i słodkich soków, doskonalsze zechcemy wzbudzić burzenie. Prócz tego, dla oddalenia owéj flegmy i prędszego jéj na dół opadnienia, dodać liści, lub kory dębowéj lub wierzbowéj.

Skłonność do kiśnienia powstaje z przyczyn powszechnie wiadomych, przez wielką wodnistość przez obfitość szlamu, że powietrze miało w początkach burzenia przystęp i że długo owoce burzyły się. Środki przeciw temu owa retorta Haislera, dodanie nieco kremortartary, niedościgłych tarnowek lub berberysu.

Przy robieniu win owocowych, trzymać się tych powszechnych prawideł:

1.) Oddzielać owoc podług jego dobroci, mieszać różne gatunki z sobą.

2.) Owoc po zdjęciu z drzewa, powinien jeszcze na kupie leżeć, aby treść cukrowa zupełnie się rozwinęła, a części wodne wyschły lub uleciały.

3.) Dodaje się powszechnie mąka cukrowa, miód i inne słodycze, gdy moszcz nie wiele ma słodyczy lub wiele flegmy zawiera. Dobrze jest gotować moszcz, bo w wielu gatunkach dopiéro przy gotowaniu rozwija się cukier.

4.) Przyspieszać korzenie przez stuczne ciepło, ponieważ przyrodzone w czasie zburzenia owocow, nie jest dostateczne.

5.) Moszcz niech się burzy w wielkich fasach czyli naczyniach, przez co powietrze nie będzie miało takiego przystępu, ani się kwas tak prędko rzuci.

6.) Dolać zaraz wino po skończonem burzeniu im prędzéj tém lepiéj, beczki wyśiarkować lub wonnemi korzeniami wykadzić.

7.) Często go przetaczać, jednakże nie wtedy gdy powietrze mgliste. Najlepiéj mieć do beczek kurki a nie czopy. A tak powietrze nie będzie miało łatwego przystępu.

Haisler do ogłoszonego przez siebie sposobu robienia win z owoców, poźniéj w Gazecie frauendorfskiéj domieścił, iż kto dodaje moszczu z gruszek do wina z jabłek, dosyć wziąć go pięćdziesiątą część. Takowe wino starzejąc się, staje się podobnem reńskiemu.

Ogród kwiatowy.

Różnica między roślinarnią a cieplarnią.

Jest ta jak wiadomo, że w rośliarniach utrzymują się planty w czasie swego spoczynku; mają ciepła, światła, wody i powietrza tyle, by tylko żyły.

W cieplarni ciągle rosną. Zaś, aby rosły, muszą mieć te wszystkie żywioły, które ich natura wymaga. Tu sztuka zastępuje naturę.

Opisanie szklarni, która w małym przestworze największą obfitość owoców wydaje.

Cała sztuka na tém zależy, aby tak umieścić okna, iżby najwięcéj promieni słonecznych przyjmowały. „Dajcie plantom ciepło i pożywienie“, mówi Knigh pierwszy angielski znawca ogrodów, “rość będą“. Podług téj zasady, Boronet Makenzie, wydał opisanie cieplarni, bardzo po ekonomicznemu zrobionéj, która w małym przestworze, wielką mnogość owoców dostarcza. Łatwo każdy rozwiąże, jaki kształt powinna mieć szklarnia i cieplarnia, aby w każdéj porze roku, w każdéj dnia godzinie, najwięcéj promieni słonecznych do niéj się dostawało. Ale praktyczne wykonanie tego zadania, podlega trudnościom, które uważane za niepokonane, lecz teraz nie są takiemi, gdy się nauczono używać żelaza la-

nego; Makenzie mówi, powszechnie okna w naszych rośliniarniach i cieplarniach, formują mniéj lub więcéj kąt prosty z merydyjanem i mniéj lub więcéj pochylone ku horyzontowi; więc jest rzeczą oczywistą, że promienie słoneczne, gdy założenie okien nie wyrachowane, podług obu przesilén dnia z nocą, tylko przez dwa dni w roku i to na krótki czas, prosto na ukośną powiérzchnią okien padają. W innéj każdéj porze nie padają ukośnie i nie mogą w prost na okna działać. Knigh i Wilkenson są sprzecznego zdania, jak powinny być okna pochylone, aby promienie słoneczne oprócz tych dwóch pór, ile być może jak najprościéj padały na okna, w owych czasach, w których te budynki barziéj słońca potrzebują.

Makenzie oświadcza, iż to dobrodziéjstwo daje kształt okien okrągłych. W ćwierć kuli okna zrobione każdego czasu promienie słońca chwytają i ta postać ich odpowiada biegowi słońca.

A za tém każda forma okna lepsza, im się bardziéj zbliża do kuli. Zaś ta, która się całkiem od niéj uchyla, najgorsza. Z okien prosto danych, te lepsze, które stoją ukośnie, a od nich jeszcze lepsze wielokątne, jako bardzéj do owéj formy zbliżające się. Że zaś wieleby kosztów wymagało dać kształt wyciętéj kuli oknom, więc poprzestańmy na wielokącie. Uchylenie od krzyżowéj linii, przy wielkości którą zaleca, tak będzie nie znaczne, że go dostrzeć nie można. To łatwo objąć można; każdy uważający bieg słońca na horyzoncie, może się o téj prawdzie przekonać.

Przechodzę do mechanicznego rozwiązania tego zagadnienia i okażę sposób, jakim ma być zbudowane owo półkole; połączone z tém i trudności, same się z siebie rozwiążą.

Wielkość domu tego kształtu, musi miéć wytknięte granice, któremi są przyzwoitość, użyteczność i wygoda. Średnica pietnaście stóp długości zdaje się najdogodniéjszą dla domu tego kształtu, mniéjsza zrobi go ciasnym, większa za nadto wysokim. Jeżli zaś ten dóm miéć będzie długości więcéj nąd trzydzieści stóp, można będzie uciec się do kształtu sferydyjalnego. Ale że ten kształt potrzebuje więcéj dokładności w budowaniu, więc zawsze lepsze małe wyrznęcie kuli.

Dóm takowy może być nawet ozdobnym i wykwintnym; rozumiem iż wiele podobnych domków po ogrodzie rozrzuconych przyjemniéjszy zrobią widok, jak te na kształt szop długie cieplarnie i roślinarnie, których dotąd używamy. Boski jest widok, wejść do takiego domu, co do koła ubrany w girlandy winogradu.

Z przodu od okien niema wchodu, albowiem jest mur, który okna utrzymuje, sklepiony. O pięć stóp za nim jest mur drugi, w którym okna i otwory w zgrabnym kształcie umieszczone, aby dóm przyzwoicie przewietrzać. Do zwykłego przewietrzania są otwory w niskim murze, a drugie w tylnym; przez nie otrzymać można dostateczny przeciąg powietrza. Można także powstawiać ruchome szyby.

Niemogę dostatecznie wyrazić jakiego godzien zalecenia kanał prowadzący ogień, który opisałém w *Memoirs of the Caledonian Horticular Society*. Uważałém go, a porównywając z zwyczajnemi kanałami, dostrzegłém, że ciepło w nim łatwiéj jak w innych utrzymuje się i więcéj jak czwartą część matryjału palnego, oszczędza. Także przez niego większa powiérzchnia ogrzewa się i że ogrzane powietrze wolniéj przez niego przechodzi jak przez inne.

Ramy na okna mogą być z lanego żelaza łatwo zrobione, u spodu mogą pietnaście calów małych od siebie odstawać, zaś schodzić się w górze o pół téj miary.

A że potrzeba nieraz od zbytecznego słońca otulić nie które planty, są z nadworu dwa ruchome żebra na walcu, na które można zarzucić płótno.

W tym budynku owoce tylko za pomocą słońca przez okna dostającego się dojrzewają. Knigh dostrzegł, iż najlepiéj dla dojrzewających brzoskwiń jest, jeżli używają bez szkła ciepła słonecznego, lecz być może, że raczéj do ich dojrzałości potrzebne powietrze, którego tu nie mają.

Czy ma być na noc w szklarni ciepléj jak w dzień i jakie to robi skutek.

Pan Knigh, Prezydent towarzystwa ogrodowego angielskiego, mówi: że większe ciepło w szklarniach nocą, plantom z umiarkowanéj strefy szkodliwe, a z gorącéj niedogodne, gdyż temperatura w téj strefie w nocy jest nieco chłodna. W Jamaice i innych górzystych zachodnio-wschodnio-indyjskich wyspach, jest powietrze na górach zwykle zimne i ciężkie, po zachodzie słońcu spuszcza się na dół i oziębia rozgrzany powietrzokrąg. A przecież trzcina cukrowa z téj zmiany powietrza nic nie cierpi i owszem cukier z Jamaiki, więcéj jest szukany na targach jak z niższych wysp, gdzie temperatura lekko się na noc zmienia. Daléj naznacza za przyczynę opadnienia kwiatu z drzew oranżeryjnych, że mają ciągłe ciepło, które przymusza drzewa do rozwyjania się, za nim drzewo soki przygotowało, by je dostatecznie wyżywiło, zaś gdy nocą zimniéj, soki do góry podstąpiwszy w dzień, spuszczają się w chłodniéjszéj nocnéj porze na dół, a przez to działanie, jakby się lutrują i stają się sposobnemi przyzwoite dostarczyć pączkom i kwiatom pożywienie.

Co więcéj, zrobił doświadczenie z brzoskwiniami. Chcąc je na wiosnę do kwiatu przyprowadzić, kazał szklarnie na dzień opalać, a na noc nieco ochładzać, zaś bardzo słabo opalać, gdy nader silne mrozy ziawiły się. Przy takém obejściu liczniéjsze i większe okazały mu się kwiaty jak zwykle. Gdy kwiat się już rozwalił i pyłki zaczęły ulatywać, z wolna jak deszczem drobnym ich skrapiał, a gdy się zapłodnienie skończyło mocniéj podlewał. Owoc zatrzymał się, obfity podlewał ciągle, póki owoce niedojrzały, okładając gęstym gnojem drzewo, co sprawiło, że owoc był nadzwyczajnéj wielkości.

I ten jest także zły skutek z nocnego ciepła w sklarniach, że wyniszcza się daleko prędzéj siła drzew pobudzająca, przez co zostanawiają się w wzroście, owoce prędzéj dochodzą, nie mając wtedy potrzebnych dla siebie soków i ani farby ani smaku swego nie mają. W Anglii powszechnie chłodno utrzymują nocą cieplarnie, inaczéj postępujący idą w stecz przyrodzeniu; więc nie dziew, że nieotrzymują skutków, których się spodziewali.

Kalendarz ogrodowy.

Od 20go do 27go Sierpnia.

W sadzie dochodzą owoce, dojrzałe zbierać, znaczyć drzewa, które zły owoc rodzą, aby je potém uszlachcić lepszemi; na drzewach szpalerowych wyrosłe gałązki przywiązywać na strony; wilki z korzenia odcinać; jeżli jaka gałązka do wyrznięcia, przy pniu ją odjąć; końce gałązkom winnym odłamywać; drzewa figowe podlewać; ananasom dać świeżą korę, jeżli nocy chłodne, matami okna nakrywać. Zimowe sałaty siać rzadko, by mieć wczesną cebulę na wiosnę; siać na pulchnéj grzędzie zimowę cebulę. W ogrodzie kwiatowym piele się, podlewa, przybywają o téj porze w ogrodach nowe kwitnące kwiaty. Ranunkuły, anemony, hiacynty, trytylaryje żonkile, jacety i pełne narcyzy, które w zimie chcemy mieć w kwiecie, sadzą się do wazonów, trzymają się do pierwszych mrozów w ogrodzie miernie wilgotne w miejscu nie bardzo na słońce, wystawioném. W oranżezyi drzewom wazonowym odbiera się wiérzchnia ziemia, świeża mocna poddaje.

ROZMAITOŚĆ.

Skąd pierwsze gatunki owoców.

(Dokończenie.)

Pieśni Homera oświęcają nas, że jeszcze dawniéj Grecy mieli wina, owoce, oliwę i chleb. Ale skądże je mieli? Osady z Egyptu, mnieszéj Azyi, Fenicyi i Tracyi przybyły w różnych czasach do Grecyi i zaniosły tam z sobą wschodnie i egypskie kunszta. Z Egyptu Inachus na 1570 lat i Cekrops na 1657 przybyli do Argos i Attyki. Około 1594 Fenijczyk Kadmus przyszedł z Sydonu do Boecyi, założył Teby i uczył Greków sztuki czytania. Fenijczykowie i Karyjczykowie byli pierwiastkowemi mieszkańcami nie których wysp środziemnego morza, stąd ich Grecy wyparli; oni to z Fenicyi i z małéj Azyi sprowadzili, winograd, oliwę i figi. Dr. Sikles robi uwagę, że z Grecyi, Macedonii, Epiru i Tessalii uprawa win i drzew owocowych, przeszła do stałego lądu. W pięćset lat po Homerze sławny Teofrast, uczeń Arystotelesa, dał nam dość dokładne wiadomości o owoczesnym stanie uprawy wina i owoców u Greków. Polibijusz zięć Hipokratesa, daje nam najdawniéjsze wiadomości o sztuczném uszlachceniu drzew przez łączenie. Teofrast mówi o następujących owocach: o winach z których najszacowniéjsze były z Taxos, Naros i Chios; o drzewie oliwnem; oliwa ateńska była najbardziéj poszukiwana; o jabłoniach, króre z troskliwością pielęgnowano, jabłek było wiele gatunków; o granatach; figach; w wyborne gruszki obfitował Pelepones; o wiszniach i o dereniu. Pomarańcze poznali Grecy dopiéro w czasie wyprawy Alexandra do Persyi. Palmy i daktyle tylko w naczyniach utrzymywali, a przecież i tak nie dochodziły. Migdałów uprawa za czasów Teofrasta była rozszerzona. Orzechy po naszemu włoskie i kasztany były upowszechnione. Kasztany nazywa żołędzią Jowisza. Teofrast wspomina także często o morwach. Z tego co się dotąd rzekło wnosić mamy, że wino, oliwa, figi, granaty i migdały, częścią z Fenicyi i Azyi mniéjszéj, włoskie orzechy, kasztany i morwy z małéj Azyi, zaś jabłka, gruszki i pigwy, częścią z Tracyi, częścią z Pontu do bliższych wysp, a stamtąd do Grecyi przybyły. Swiadectwo wszystkich wędrowników z tém mniemaniem zgodne. Lachavatter opisuje, że pola Benice na wyspie Korfu mają obficie wina, jabłek, gruszek, granatów, pomarańczy, cytryn i daktylów; zaś oliwy tyle, że aż na drzewach schną oliwki lub opadają, bo im rady dać nie mogą. Przestrzeń między Atenami i portem pireyjskim wydaje mnóstwo oliwy figi i wina. Figi ateńskie są najwyborniéjsze, ale Teofrast nieznał brzoskwiń, morel i śliwek. Persea Teofrasta, nie są to brzoskwinie. Persea tylko w Egypcie i innych gorących krajach znajduje się. Śliw nieznał Teofrast, bo jego Kokumelle nie są śliwki, ale wcale innym owocem. Lecz nieznali drzew karłowych i szpalerowych, ten wynalazek pożniéjszy i winniśmy go Francuzom. Jednakże Teofrast jest tego zdania, że jabłka, granaty, gruszki i inne wydają odrostki z korzenia, są przez sztukę wydoskonalone. Ze chcąc aby nisko jabłka i granaty rosły, dopuścić im pędzić odrostki. Także podaje prawidło chodowania młodych drzew, dania im pierwszego kształtu i oczyszczenia wyrosłych drzew, szczególnie fig, granatów i mirtu. Plinijusz mówi, że włożywszy rożczkę do szczepienia górą na dół, drzewo rosło szeroko. Teofrast mówi, że jabłek i gruszek obcinać nie można, tylko wino obcinano. Olivier de Serres w dwunastym żyjący wieku, podaje sposób jak wyprowadzić szpalerowe drzewa, co nazywa nowym wynalazkiem. Lecz jego szpalerowe drzewa, niczém więcéj nie są jak w dwa rzędy sadzonemi drzewami, które obcięte jak płot samorodny wyglądały. W roku 1644 Arnold Andylly jeden z pierwszych pustelników w Potropalos mąż szanowny pierwszy uczył jak w pewnéj odległości drzewa przy murze pielęgnować.

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.